

La mel del Cister

Eva Salvat · Periodista
Fotografes. Elena Milà Fortuny



Les abelles tenen un gran valor simbòlic en la nostra societat, la cultura i l'art. En aquest article descobrirem com viuen i s'organitzen dins al rusc i quins productes fan; coneixerem la feina dels apicultors, les eines que utilitzen per extreure la mel i com ha evolucionat l'apicultura des dels seus inicis i fins als nostres temps. Ens submergirem en l'univers amenaçat de les abelles i en el seu valor per a la ciutat i la cultura. També desvetllarem el ric patrimoni que conserven les Muntanyes de Prades.



Mel El Remei (Alcover) de Joan Maria Llorens · Arna observable, de Roger Gasull (Arnia) al Beekend 2018 del Museu de la Vida Rural (L'Espluga de Francolí)

El document gràfic més antic de Catalunya que mostra la relació de l'home amb les abelles són unes pintures rupestres a la cova del Mas d'en Ramon d'en Bessó, a Rojals, al terme de Montblanc. Fa milers d'anys, l'home intentava domesticar i criar les abelles: els posava aigua a prop i els construïa una casa en un tronc d'arbre per ajudar-les a produir mel. Buscava els eixams per les coves d'aquestes muntanyes i els agafava amb la intenció de treure'n un benefici. Les Muntanyes de Prades han estat molt vinculades amb la mel i les abelles. Topònims com la Roca de la Mel, a Vimbodí; l'arnera de pedra seca de Santes Creus; l'Ermita de l'Abellera, a Prades; la Font de l'Abellar, a Solivella; o la Roca de les Bresques, a Farena, són fruit d'aquesta relació.

L'apicultor és un ramader que mima les seves abelles, els proporciona habitatge i aliment i s'encarrega de cuidar-les i protegir-les. Tot i això, aquests petits insectes continuen gaudint de la seva llibertat: van de flor en flor i es deixen orientar per les olors i el sol. Són pocs els apicultors que actualment es dediquen, exclusivament, a l'apicultura. Joan Maria Llorens Molné és un d'ells, un

home entusiasta de la seva professió, que encomana l'amor per les abelles. És membre de l'Associació d'Amics de les Abelles i d'Apistòria, una associació internacional de països que estudien el patrimoni apícola. Viu a Alcover i té les seves bresques repartides per les muntanyes del Baix Camp, concretament a la part oriental, a la zona de Poblet, l'Espluga de Francolí, Montblanc, Vinaixa, etc.

Antigament, aquests petits insectes es trobaven en explotacions rurals per a l'autosuficiència. Moltes masies tenien arnes per produir la seva mel i la seva cera. El mestre ramader em comenta que "la cera verge d'abella era llavors molt important perquè servia per a fer espelmes. Es recollia de masia en masia i es portava a dues cereries que hi havia a Montblanc". Els monjos i capellans del Monestir de Poblet anaven a buscar la cera per il·luminar els seus altars i celebrar els oficis i cerimònies. Actualment, els monjos cistercencs encara produeixen mel, tot i que en poca quantitat perquè tenen poques abelles, i sovint fan servir la mel El Remei, elaborada pel mateix Joan Maria Llorens.



Arna de suro i bufador de llautó amb manxa, de la Casa de la Mel (Alcover) · Arneres de pedra seca a La Ruta de la Capona (El Pla de Santa Maria)

LES ARNES, LA CASA DE LES ABELLES

A les comarques del Cister les arnes tradicionals eren troncs buits, especialment de castanyer, o bé arnes fetes amb canya trenada. Tot i amb això, també es trobaven petites construccions fetes amb sarga i rames de sabina, recobertes amb banya de bou. Les arnes de suro no eren tan usuals, però també n'hi havia. Més tard va arribar l'arna vulgar o de fusta i es va convertir en la més utilitzada, fins que, al segle XIX, va arribar l'arna moderna, amb les caixes mòbils i les bresques transportables.

Anys enrere, als marges de pedra, s'hi construïen les arneres de pedra seca per acollir-hi les abelles. També hi havia els seguers, que eren una mena d'armaris on les abelles creaven l'eixam, o els corrals, una edificació quadrangular, sense teulada, amb forats a les parets. Aquí s'hi posaven les arnes i l'apicultor entrava per

la porta i les abelles sortien per damunt de la paret. L'apicultor recorda que fa uns anys, quan anava al camp, "les abelles fabricaven bresques enganxant-se a les parets, formant grans coques de bresca, que penjaven de manera vertical, amb una petita separació entre elles, perquè les abelles hi poguessin passar". A partir del segle XIX, milloren els tipus d'arnes, els estris i el procés d'extracció de la mel.

ESTRIS UTILITZATS PER A L'EXTRACCIÓ DE LA MEL

El fumador és l'estri més important a l'hora de manipular les abelles. Sense el fumador és impossible treballar. Amb el fum l'apicultor trenca la línia d'agressivitat i les abelles, en comptes d'atacar, es tranquil·litzen. El fumador de banya és el material combustible que més s'ha utilitzat a la zona de Prades i voltants. Era similar a una paella petita de mànec llarg i amb tapa, plena de forats perquè pogués sortir el fum.

El crestador era un estri fet de ferro i servia per crestar o treure les bresques de l'arna. Tenia forma de vara llarga i prima. Amb l'arribada de les arnes de quadres mòbils o bresques es va substituir per la palanca.

El raspall servia per netejar les abelles de les bresques. Tenia un mànec de fusta i antigament es feia amb pèl de porc senglar.

L'extractor o centrifugadora és l'eina que ens permet extreure la mel. És com un bidó de ferro amb una maneta i un engranatge. Quan es fa rodar la maneta també es fa rodar el cistell interior del bidó, on es col·loquen les bresques, i així es centrifuga i se n'extreu la mel. Els extractors són de mides diferents i hi caben des de dues bresques fins a sis. A la part inferior tots tenen una aixeta per on raja la mel.



En primer terme extractors o centrifugadores per extreure la mel · La Casa de la Mel (Alcover) ens ofereix moltes i agradables sorpreses com aquesta caixa decorada amb alegories sobre la mel i les seves propietats. El Joan M Llorens, fundador i curador d'aquest museu monogràfic, és qui atén les visites programades.



El ganivet desoperculador s'utilitzava per destapar els opercles o forats tapats on les abelles guardaven la mel. D'aquesta manera els forats quedaven lliures per extreure'n el dolç producte. Per emmagatzemar la mel s'utilitzaven botes de fusta, portadores, gerres o bidons.

La careta és molt important perquè amb ella l'apicultor es protegeix el rostre de les picades. S'assembla a una careta d'esgrima; és de color blanc, amb una malla per a poder-hi veure. Una granota blanca completa la vestimenta de l'apicultor.

SENSE ABELLES EL MÓN ARRIBARIA A LA FI

L'activitat apícola és de les més antigues del món. És un ofici molt sacrificat i poc valorat ja que no diferencia els dies laborables dels festius, no respecta les vacances, i depèn de la meteorologia i dels preus de mercat per tirar endavant.

Malgrat tot, és essencial mantenir-lo, no només per la seva tradició mil·lenària sinó també perquè garanteix la fecunditat dels prats i boscos de manera respectuosa i beneficiosa per al medi ambient.

Sense abelles, molts dels aliments que consumim habitualment no es produïrien. El paper que juguen aquests insectes en el medi ambient és fonamental ja que la seva tasca de pol·linització és insubstituïble. Des de fa uns anys els investigadors asseguren que s'estan perdent les colònies d'abelles. Així ho està vivint Joan Maria Llorens: "Fa uns cinc anys comptava amb 1.250 eixams d'abelles, i ara la xifra s'ha reduït a la meitat: només en tinc 600, i la cosa segueix en recessió". Aquest declivi és el producte de diversos factors, com les malalties i paràsits, els productes fitosanitaris aplicats en l'agricultura, el canvi climàtic i la vespa asiàtica.

COM VIUEN I COM ES COMUNIQUEN LES ABELLES

Hi ha diversos tipus d'abelles: la reina, que és la mare de la colònia i la que pon els ous; les abelles obreres, que fan tasques diferents segons l'edat (de neteja, alimentació o defensa), i l'abellot, el mascle. Durant l'hivern es tanquen a les caixes o ruscos, s'agrupen i mantenen la temperatura, gasten poca energia i s'alimenten de les reserves de mel. Amb l'arribada de la primavera, l'activitat es desperta; és el moment que els eixams es multipliquen i les reines joves marxen del rusc amb milers d'abelles en busca d'aliment. És important cuidar-les bé, assegurar que tenen accés a les flors més propícies i anar gestionant les caixes d'arnes de manera que sempre siguin com més sanes i fortes millor per tal que augmenti la població d'abelles i, paral·lelament, la producció de mel. És important que el sol els toqui de cara perquè, com més hores de sol tinguin,

SI LA VOLEU ENCERTAR

El Museu de la Mel

Una de les col·leccions més importants entorn el món de les abelles. Compta amb una gran varietat d'utensilis d'arreu del món, alguns de fa milers d'anys, que s'usen per a la recol·lecció i extracció de la mel.

La botiga de la mel

La Casa de la Mel és l'agrobotiga del Museu, que comercialitza una gran varietat de productes de l'arna, com són la mel, però també el pol·len, la gelea reial, el pròpolis, la cera d'abella i diversos productes elaborats amb mel com la cervesa, el vi o el codonyat de mel.

Activitats:

Joan Maria Llorens fa tallers d'espelmes de cera verge, tastets de mels, safaris d'abelles, etc. En definitiva, aquest apicultor pretén divulgar la cultura i la tradició del món de la mel i les abelles i posar-lo a l'abast de cadascun de nosaltres mitjançant la Casa Museu de la Mel.

més treballaran. En Joan Maria té alguns dels seus abellars en emplaçaments fixos a la zona de Prades, però a l'estiu en té als cims, on es troben les flors d'estiu. A l'hivern, però, hi fa massa fred i per això trasllada les caixes dels cims a prop del mar. Això evidencia que la feina és molt nòmada; els apicultors practiquen constantment la transhumància per tal que les abelles sobrevisquin als canvis climatològics.

Les abelles es guien i es comuniquen per les olors. Els humans desprenem unes olors i les abelles les perceben. "La suor que una persona pot segregar a causa dels nervis o de l'estrès, així com els perfums, atreuen l'atenció de les abelles; d'altra banda, si ens posem a córrer o fem moviments bruscos ho interpreten com un atac i aleshores segur que ens piquen", assenyala l'apicultor d'Alcover. "El fibló que et claven amb el seu verí és com un arpó: una vegada ens l'han clavat, es queda a dins la pell i,

en arrencar-lo, elles queden esguerrades, per això es moren". A en Llorens l'han picat moltes abelles, tot i anar protegit: "És important conèixer-les bé. Si fa mal temps, millor no molestar-les perquè estan més agressives i llavors es remenen i piquen". M'explica un cas concret d'un dia que treballava amb els seus pares... Feia marinada i el van picar fins a 100 abelles. No obstant això, les aprecia molt i diu que també són bones. Em comenta que l'any 1996 estava filmant una pel·lícula amb Josep Nadal i Sant Romà, un cineasta vallenc, i li van demanar unes escenes on havia de sortir amb banyador i cobert d'abelles. "El pare, vestit d'apicultor, va agafar diverses bresques i les va espolsar a sobre meu, unes dues mil abelles, i només me'n va picar una de sola", recorda satisfet. El film el van presentar a un concurs de televisió espanyola i va guanyar un premi.

L'apicultor de l'Alt Camp coneix molt bé els insectes voladors. Les abelles reines

només es fecunden una vegada a la vida, fan el que s'anomena el vol nupcial: ella surt i els mascles li van al darrere, competint entre ells per veure quins són els més forts. Durant el vol copularà amb una quinzena de mascles, que moriran després de l'acte. Després conservarà tot l'esperma i durant anys anirà ponent ous, fecundats o no, per fer mascles i femelles. La mel, el seu aliment, es guarda a les petites cel·les. Si els quadres són prou plens, es treuen, s'espolsen les abelles i es retiren. A l'obrador, s'extreu la mel. Els quadres es posen dins un dipòsit hermètic i, gràcies a un sistema de centrifugació, la mel salta i es recull per decantació.

ELS TIPUS DE MEL I ELS SEUS BENEFICIS

La mel és un fruit dolç i viscos, d'alta qualitat i molt saludable per a l'ésser humà. La fabriquen les abelles a partir del nèctar de les flors i, segons el tipus de flor que l'abella pol·linitza, es produeix

un tipus de mel, més clara i gustosa, o més fosca i amargant. Existeixen molts tipus de mel. A la Serra de Miramar es produeix, principalment, mel de romaní, farigola, bruc i mil flors. Però també es fa mel de taronger, castanyer, espígol i sàlvia, tot i que en menys quantitat. D'altra banda, cal tenir present que els insectes voladors no només produeixen mel, també generen cera, gelea reial, pròpolis i pol·len.

La mel té múltiples propietats i beneficis per a la persona. Aporta energia, és sedant, desinfecta, cicatritza ferides, és un gran conservant, millora l'estat de la pell, etc. La mel d'alzina oxigena la sang; és molt fosca i porta molt de ferro, i és apropiada per a la gent que té anèmia; la d'espígol té un color més clar, és antisèptica, expectorant i sedant, i és recomanable en cas de bronquitis, refredats de les vies respiratòries altes i tos; la de farigola ajuda el cor, en infeccions, i és estomacal; la mel de

romaní és hepàtica, i la de mil flors és molt digestiva.

La mel és un producte que mai es fa malbé, perdura pels segles dels segles si està ben tancada. De fet, quan els primers arqueòlegs van entrar a les piràmides d'Egipte van trobar-hi mel conservada en bon estat. Els egipcis l'utilitzaven per momificar els difunts, però també la feien servir per tractar les cataractes, per cicatritzar talls o per a les cremades superficials. Grecs, romans, àrabs, maies i indis també van ser experts apicultors i consumidors. Fins i tot a la Bíblia hi ha moltes referències a aquest món. ■

Casa-Museu de la Mel:
C. del Bisbe Barberà, 3 - 43460 ALCOVER

SAFARI DE LES ABELLES, TALLER D'ESPELMES, i TAST DE MELS:
2x1 amb el Talonari Cultural de La Ruta del Cister.

Reserva prèvia: Tel. 675125820



Espelmes fetes amb cera d'abelles de la Casa de la Mel. Rusc de mel procedent d'una arna, abans d'extreure-li la mel.

ENAMORA'T
de les Muntanyes de la Costa Daurada

Etiqueta les teves fotos amb #MuntanyesCD i forma part de la nostra comunitat!

Muntanyes de la Costa Daurada

ENTORN CULTURAL DE LA MUNTANYA

COSTA DAURADA

CATALUNYA

Entra a la nostra pàgina web i organitza la teva escapada. Tens moltes experiències per descobrir.

www.muntanyescostadaurada.cat